



**Cru Caviar, la prima produttrice italiana di caviale Beluga
Una realtà artigianale da 50 anni**

Da oltre 50 anni **Cru Caviar** si occupa di uno dei prodotti considerati di assoluta eccellenza, uno dei prodotti di lusso e pregio per antonomasia: **il caviale**, secondo il **saper fare artigiano italiano**.

30 ettari di espansione per un totale di 5 allevamenti, organizzati in maniera sostenibile e in modo tale da preservarne e valorizzarne la biodiversità. Cru Caviar intreccia la sua storia con quella della famiglia Bettinazzi, tutta italiana così come l'azienda, che si prende cura di ogni singola fase della filiera, allevando ogni storione dall'uovo all'esemplare maturo. Artigianalità e cura dei dettagli hanno reso Cru Caviar un'azienda leader della produzione di **caviale di Beluga** in Italia, paese che vanta 60 tonnellate di produzione annue secondo solo alla Cina.

Tre generazioni nell'acquacoltura e più di 20 anni di esperienza nella produzione di caviale: è la storia dell'azienda Cru Caviar.

LA PRODUZIONE DI CAVIALE E I CRU

Dire storione è un termine riduttivo e generico per un universo che racchiude in ogni varietà delle caratteristiche uniche e specifiche. Dopo aver allevato i migliori esemplari di Storione, Cru Caviar ne gestisce la produzione, ottenendo un prodotto di qualità assoluta lavorato con la **tecnica Malossol**, dal russo "a ridotto contenuto di sale".

Per la lavorazione viene utilizzato puro Sale di Cervia, uno dei passaggi più delicati in cui tutta la concentrazione deve essere rivolta al fatto che la sapidità non copra gli altri sapori. Questa lavorazione è un'arte che riflette l'essenza di Cru Caviar: attenzione ai dettagli, rispetto della materia prima e ricerca di un equilibrio perfetto tra gusti. Tutte le selezioni di caviale Cru Caviar hanno il sigillo **CITES** (Convenzione sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in pericolo di estinzione).

Al momento della produzione, vengono selezionati gli storioni per produrre **i Cru**: i cru Beluga e Beluga Imperial da storione ladano; il cru Special Reserve da una particolare selezione che il maestro salatore fa tra le migliori qualità; il cru Royal da storione bianco; i cru Imperial e Classic da storione siberiano; il cru Asetra da storione danubiano; mentre i due cru Amur Kaluga e Amur Kaluga Gold, provengono da storioni di importazione attentamente selezionati.

GLI ALLEVAMENTI DI STORIONE

Gli allevamenti Cru Caviar sono stati studiati e progettati nel pieno rispetto sia della biodiversità del parco del Mincio, sia delle necessità dell'ecosistema ideale per la crescita degli storioni. I cinque allevamenti hanno ognuno caratteristiche determinate e determinanti per la fase di vita dello storione che accoglie: a Goito, immerso nella valle del Bertone, in provincia di Mantova, si trova il centro di riproduzione e



accrescimento; all'età di un anno e mezzo circa gli storioni vengono trasferiti negli altri quattro allevamenti: Leno (BS), San Martino Buon Albergo (VR), Bagnolo Mella (BS) e Zoppola (PN).

*“Da sempre, abbiamo a cuore la **sostenibilità**. I nostri spazi produttivi sono sempre di più alimentati da fonti di energia rinnovabili, principalmente fotovoltaiche. Il nostro impegno green sarà sempre al centro di tutte le nostre strategie commerciali e finanziarie”* dichiara Domenico Meduri, A.D. dell'azienda.

Le vasche utilizzate impiegano quasi totalmente acqua superficiale, che rispetta il naturale andamento termico per la vita dei pesci e allo stesso tempo limitano lo sfruttamento delle riserve idriche del sottosuolo, nel pieno rispetto degli animali e della natura. Acque fresche e incontaminate a scorrimento e storioni allevati in movimento lungo tutto il loro ciclo di vita: dall'uovo, all'avannotto, all'esemplare maturo.

L'approccio sostenibile dell'allevamento di Cru Caviar, non è solo una scelta produttiva, ma un modo di interpretare il lusso: qualità senza ostentazione, nel rispetto della natura e del tempo necessario per creare qualcosa di unico.

Presso lo stabilimento di Goito (MN), all'interno del complesso degli allevamenti, è inoltre, attivo uno spaccio aziendale dedicato alla vendita diretta dei prodotti: i clienti possono acquistare in loco l'intera gamma del brand, usufruendo di condizioni esclusive legate all'acquisto presso la boutique aziendale.

CONTATTI

Sito web con e-commerce: www.caviar.it

Facebook: [@CruCaviar](https://www.facebook.com/CruCaviar)

Instagram: [@Cru_caviar](https://www.instagram.com/Cru_caviar)

Le consegne sono garantite in tutta Italia in 24-48 ore a temperatura controllata.

Ufficio Stampa e comunicazione

Valentina Paolini

valentina@valentinapaolini.it

+39 339 843 4196